

la dedica



LA MASCHERA E PRETI

Anno 1960: Govi omaggia:
«In fatto di dolci mi quel
“Preti”... che diavolo»

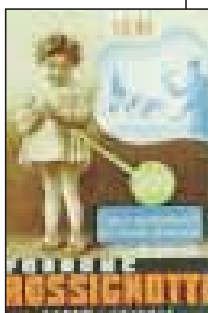
il locale



BOGLIASCO ANNI '10

È trascorso quasi un secolo
da questa foto: la gelateria
Peruzzi, mito di Bogliasco

la pubblicità



PECCATI DI GOLA

Rossignotti, marchio
storico di Sestri Levante
col suo torrone morbido



Dolce & Superba

MICHELA BOMPANI

IL CANESTRELLO stampato sulle monete d'oro nel 1252. Il Pan di Spagna inventato dal pasticcere genovese Giobatta Cabona in omaggio al re Ferdinando IV e chiamato in tutto il mondo “génoise”. La cognata, detta pasta dei genovesi, inventata per conservare la frutta sulle navi. E il pandolce fu escogitato per una gara tra pasticceri indetta da Andrea Doria. Genova, la dolce. C'è una mostra piccola e interessante nella sala Liguria Spazio Aperto di Palazzo Ducale, “La dolce”, un viaggio nella tradizione dolciaria del genovesato. Organizzata dalla Provincia, l'ha curata, con molta attenzione, Claudio Muci (fino al 10 gennaio, ingresso libero, 9-19). Un modo per raccontare la storia di una città. Del suo artigianato che è poi diventato industria, degli ingredienti che s'arricchiscono parallelamente ai contatti con Oriente e poi Nuovo Mondo, della storia politica fatta di ambasciatori e stratagemmi culinari per ringraziarsi gli interlocutori. Dei protagonisti, come i quat-

“Ducale” goloso in mostra mille anni di pasticceria

tro fratelli Klainguti, pasticceri dell'Engadina, che vennero a Genova per imbarcarsi ed emigrare in Sud America. Ma persero il piroscampo, e nel 1828, aprirono il negozio di piazza Soziglia, che esiste ancor oggi. O Francesco Panarello che nei suoi registri, il 10 novembre 1917, si lamenta: «per la guerra europea», ha dovuto chiudere il suo negozio di via Porta d'Archi, e andare avanti con quello di vico Dritto Ponticello. Non gli mancano i clienti, ma gli ingredienti:



*La tradizione
rivisitata
attraverso
personaggi,
immagini
e testimonianze
con aneddoti,
curiosità
e tanto gusto...*

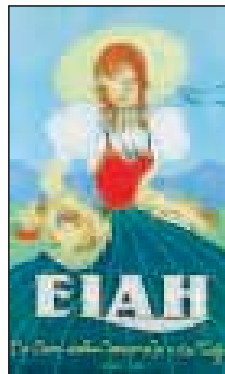
zucchero, uova, farina e il burro, «che è stato soppeso» proprio quel giorno. Appassionato di fotografia, Panarello: in mostra c'è una foto stereoscopica impressa proprio da lui. Ed è anche una storia di design, questa, che corre insieme alle scelte artistiche internazionali: da una scatola di latta Elah, anni Venti, con un rigoroso viso Art Déco, al manifesto con la foca di Bernazzoli, anni '50, per il "Lagaccio Preti". Romanengo, poi, s'era inventato il "cioccolato finissimo per viaggio", ad alta digeribilità.

Una rassegna di donne in fabbrica, bellissime fotografie in bianco e nero, le cuffie e i camici, i volti intimiditi, i secchi di stagno per terra, i setacci tra le mani, i tubi dal soffitto: le operaie della Elah Dufour negli anni '50. E gli arnesi dei pasticceri: dagli stampi in legno e gesso, di metà Ottocento, per le caramelle, alla "metate", una pietra enorme segmentata, per schiacciare il cacao con un pesante mattarello: si stava curvi, col sedere in su, a tritare grani. Per ore. Nel Settecento. E da lì, il detto, "fare una figura da cioccolatai".

i personaggi

Sorpresa alla Saiwa la Mangano in visita

"QUESTE vostre nuovissime scatole superano in fierezza e in bontà le migliori dell'Inghilterra" scrive a penna, sul coperschio di latta di una confezione Saiwa, Gabriele D'Annunzio, nel marzo 1929. E il "Vate" è solo uno tra i tantissimi estimatori celebri delle dolcizie genovesi, e in mostra dediche autografe e fotografie documentano il legame d'amorosi sensi che attraversa il Novecento. "In fatto di dolciumi, quel "Preti" ... che "diavolo"!" dedica Gilberto Govi, nel gennaio 1960. E le visite celebri alle fabbriche dolciarie non si contano: Silvana Mangano, all'apice della carriera, guarda incuriosita un tavolo di lavoro alla Saiwa, tra operaie e macchinari dell'azienda genovese anche il cardinal Siri. Sempre alla Saiwa, in uno scatto, in bianco e nero, degli anni '50, Fausto Coppi punta il suo celebre naso su un nastro trasportatore di dolcizie. E in mostra c'è anche una vera reliquia, lo stampo, originale, del primo "Oro Saiwa".

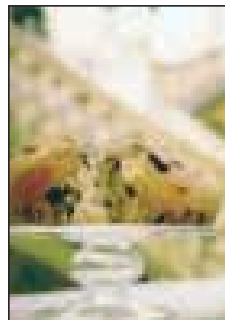


Publicità storica

gli eventi

Montebianco da creare la sacripantina segreta

UN MARE di dolci eventi (fino al 20 gennaio), gratuiti, intorno alla mostra "La Dolce". Non potevano mancare i laboratori di pasticceria, il Circolo Vega cura molti incontri per i bimbi, e poi una piccola stagione di concerti. Domani pomeriggio, nella sala della mostra al Ducale (ore 15.30), animazione per i piccoli. Sabato al Mentelocale Cafè (ore 15), laboratorio con gli artigiani del Tempio del Cioccolato. Domenica, nella sala del Minor consiglio (ore 16.30), concerto della Rionda. Martedì 19 dicembre, al Mentelocale (ore 15), creazione partecipata al "Montebianco" a cura di Francesco Crocco, re della pasticceria Poldo. Venerdì 22 dicembre, nel Palazzo Doria Spinola di largo Lanfranco (ore 18), concerto corale e scambio di auguri tra i cittadini e i vertici della Provincia. Tra i successivi appuntamenti, il 20 gennaio, all'Università Popolare Sestrese, si scopriranno i segreti della "sacripantina".



Pandolce genovese